



BoosterRouge®

Nutriente de fermentación para las levaduras

El ICV ha diseñado y probado un nuevo nutriente de fermentación para las levaduras: **BoosterRouge**.

- **BoosterRouge** está fabricado a base de levaduras inactivas.
- **BoosterRouge** es producido y envasado por **Lallemand**.
- Las levaduras que se han inactivado para la fabricación de **BoosterRouge** son *Saccharomyces cerevisiae* seleccionadas de forma natural, pertenecientes a la gama de levaduras seleccionadas por el ICV.

Las levaduras empleadas no han sufrido en ninguna de sus etapas (aislamiento, selección, producción o inactivación) modificación genética. No se trata de un nutriente elaborado a partir de un OGM (organismo genéticamente modificado). **BoosterRouge** cumple el Codex enológico editado por la OIV y las normas de la FAO, especialmente en lo que a ausencia de metales pesados o funguicidas se refiere.

BoosterRouge se ha probado a escala industrial durante la vendimia de 2004 en todo el mundo.

1. Activador/nutriente de levaduras:

BoosterRouge es producido mediante un proceso de inactivación de las levaduras exclusivo de Lallemand, que permite una rápida disponibilidad de las fracciones solubles de la pared celular.

Las principales propiedades de este activador de la fermentación son:

- Aumenta los ácidos grasos insaturados, vitaminas y esteroides en las levaduras vivas.
- Evita la producción de olores desagradables (azufrados,...) durante la fermentación y la evolución rápida y negativa del vino.
- Incrementa el equilibrio coloidal y la estructura de los vinos.

2. Principales características técnicas y enológicas:

- Menor presencia de sabores azufrados desagradables.
- Modificación del equilibrio coloidal del vino, con la consiguiente:
 - Reducción la duración de la fermentación maloláctica.
 - Aumento de la percepción de volumen en boca en los vinos tintos debido a la equilibrada intensidad tánica percibida.
 - Interacción entre los precursores aromáticos y las macromoléculas de las levaduras que aumenta la percepción afrutada y de frescura, y limita las sensaciones efímeras, químicas y ardientes, especialmente en las uvas con botritis.
 - Limitación de la percepción aromática de "serrín" cuando el vino envejece en barricas de roble nuevas.
 - Estabilización del color extraído, durante la vinificación de uvas infectadas por *Botrytis cinerea*.

3. Dosis recomendada:

30 g/hl.

La dosis debe aumentarse en los siguientes casos:

- Situaciones de estrés que aumentan la necesidad en ácidos grasos y esteroides de las levaduras durante la fermentación: alcohol potencial superior a 13%vol. y temperaturas mayores a 28°C.
- Uvas con podredumbre gris: visualmente, más del 15% de los granos afectados.
- Elevado alcohol potencial (superior a 13%v/v) con un bajo potencial de color (IC final aproximado: < 5): para limitar el riesgo de que se produzca un desequilibrio entre el alcohol y la estructura fenólica y coloidal del vino.
- En caso de falta de oxigenación durante la fermentación (tanto debido a una decisión tomada, como a una imposibilidad técnica): para limitar el riesgo de que se produzcan sabores azufrados desagradables y reducir la inestabilidad de los pigmentos.
- Para compensar y limitar los riesgos debidos a contaminación de *Botrytis cinerea* bajo la piel.

Modo de empleo:

Diluir **BoosterRouge** en 10 veces su peso en agua o mosto (10 l por 1 kg). El producto es parcialmente soluble y debe comprobarse su correcta re-suspensión antes de ser añadido al medio que se va a tratar.

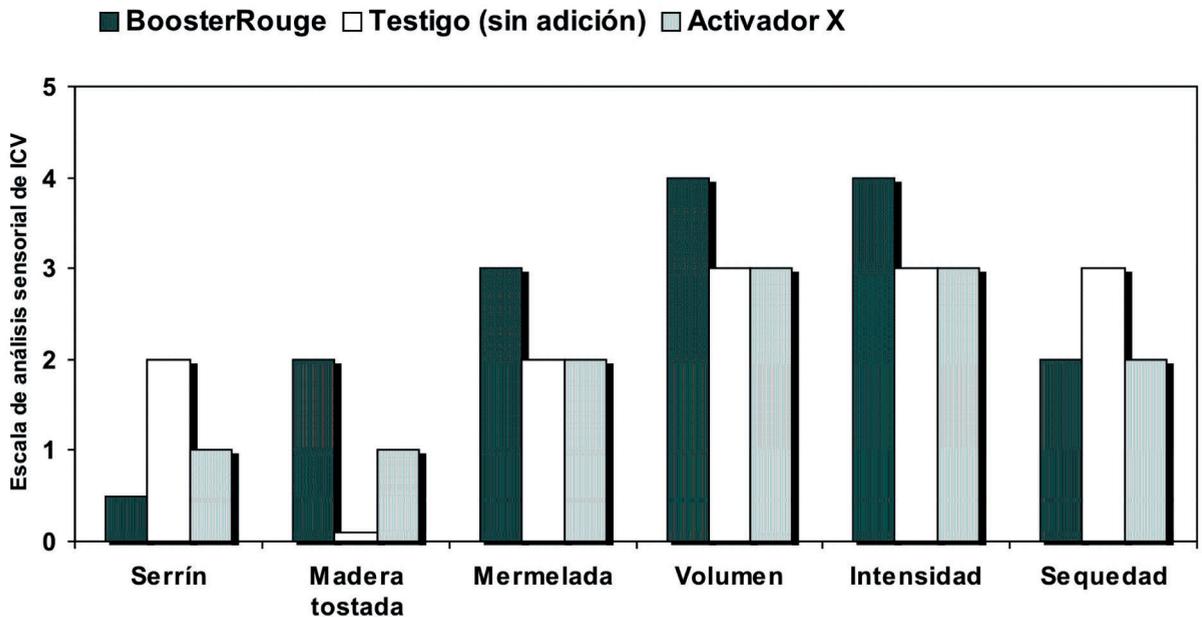
4. Resultados de la aplicación de **BoosterRouge** durante la vinificación, en distintos tipos de vinos (a partir de resultados experimentales).

- Los vinos tintos de gama media desarrollan mayor intensidad en el paladar medio y características varietales más frescas, reduciendo la percepción de agresividad o sequedad. Mejora las características sensoriales de los vinos fermentados con ICV-GRE o ICV-D21 en un programa de maceración corta.



- Los vinos tintos de gama alta, a partir de uvas perfectamente maduras, desarrollan notas a regaliz, con buena intensidad tánica en el paladar medio. Buena sinergia con ICV-D80 y con ICV-D21. Reorienta ligeramente los vinos elaborados con la cepa ICV-D254 consiguiendo taninos más perceptibles en el paladar medio.
- Los vinos de uvas con botritis no desarrollan sabores desagradables a azufre ni notas terrosas. También se estabiliza el color extraído, se consigue una mayor intensidad tánica y se evitan las sensaciones de sequedad y ardor debidas al alcohol mientras el vino está en la boca.

Efecto de **BoosterRouge sobre el perfil sensorial de un vino de la variedad Syrah tras realizar la fermentación maloláctica en barricas de roble americano nuevas.** Pruebas del Dpto. de I+D del ICV, 2003.



Leyenda:

Activador X = nutriente de referencia

“Serrín” de roble: descriptor aromático que corresponde a aromas a madera verde

Madera “tostada”: descriptor aromático que corresponde a aromas especiados y minerales

Se presentó a un grupo de comercializadores de vinos el vino “testigo (sin adición)” y el vino tratado con “BoosterRouge”. Todos los catadores consideraron que el vino tratado con “BoosterRouge” se adaptaba mejor a los objetivos del mercado.

PRODUCIDO Y DISTRIBUIDO POR:



www.lallemandwine.com

fb.espana@lallemand.com

Lallemand garantiza la calidad de sus productos vendidos en su envase original, utilizado en conformidad con la fecha de caducidad y las condiciones de almacenaje. Este documento contiene la información más reciente que tenemos sobre nuestros productos y ésta puede evolucionar. Esta información no constituye ningún contrato.